

O GFS

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Sous-Vide und Sterilisation im Vakuumbbeutel

Sous-Vide und Sterilisation im Vakuumbbeutel

Kursablauf.

Theorieteil und Demo & Degustation

Kursinhalt.

- Sous-Vide und Sterilisation im Vakuumbbeutel
- Sinn und Zweck (Haltbarmachung, kein Food Waste,
- Flexibilität beim Einkauf, in der Produktion, beim Angebot à la carte)
- Material und Geräte (Spezial-Vakuumbbeutel, Vakuum Maschine, Kombi-Steamer)
- Herstellung und Vorbereitung der Speisen
- Garzeiten und Sterilisationszeiten im Sous-Vide Beutel
- Lagerung und Aufbereitung
- Praktische Beispiele mit Aufbereitung und Degustation

Kursleiter.

Rolf Caviezel der Virtuose der Küche

Dauer. Ort. Kosten

Montag, 02. September 2024, 08.30 – 11.45 Uhr Ostschweizer

Gastronomiefachschule

CHF 170.00 inkl. Kursunterlagen und Kursausweis

Weitere Infos und die verbindlichen AGB finden Sie unter www.ogfs.ch



Anmeldung

Sous-Vide und Sterilisation im Vakuumbbeutel

02.092024

Sie können sich auch online Anmelden: www.ogfs.ch

10 % Rabatt Mitglied Gastro SG/AI/AR/TG Nr. _____

20 % Lehrlingsrabatt

Mitglied VHO Mitglied CCC Mitglied Hotellerie Ostschweiz

Frau Herr

Name _____

Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Betrieb _____

E-Mail _____

Telefon _____

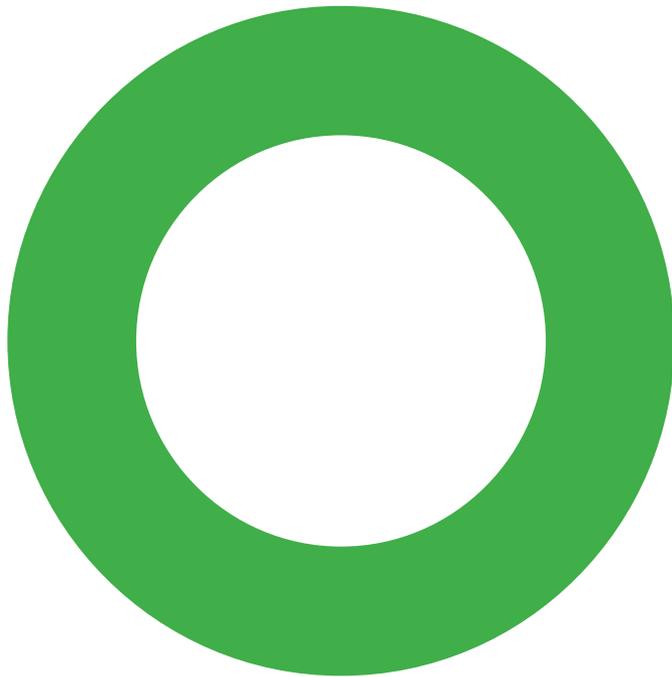
Datum _____

Unterschrift _____

Datenschutzerklärung akzeptiert

AGB: Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Allgemeinen Kursbedingungen der Ostschweizer Gastronomiefachschule

Bildung die bewegt!



OGFS
Fürstenlandstrasse 53
9000 St.Gallen



CERCLE DES CHEFS DE CUISINE
ST.GALLEN-OSTSCHWEIZ



 **OGFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

GASTR^oSG
KANTONALVERBAND FÜR
HOTELLERIE UND RESTAURATION